INTERNACIONAL

A HIBA ARTE DI TRAHA PAN NA ALEMANIA: ZAIDA EVERON A GANA PREMIO WORLD BREAD AWARD NA IBIE

September 18, 2025



Zaida Everon, un panadero visionario y bread sommelier certifica, a gana e premio mayor den e categoria di "Whole Wheat" na e World Bread Awards, cu a tuma luga durante e International Baking Industry Exposition (IBIE). E creacion magistral di Everon yama, "Pan di Tres Maishi, ta un atributo na su descendencia Arubano y e cultivo di grano di nos antepasadonan riba e isla.

E logro di Everon no ta solamente un prueba di su talento, conocemento y experiencia den panaderia, pero tambe ta resalta su rol unico como un embahadora pa e cultura di pan. Como un di e poco hende muhe cu e titulo di un "bread sommelier certifica" den mundo, y un di e participante den e prome World Championship of Bread Sommeliers cu a tuma luga na Düsseldorf, Alemania den 2024 su trabou ta surpasa panaderia tradicional.

E "World Bread Awards" ta honra e standard mas halto di artesania y innovacion den e mundo di panaderia. E "Pan di Tres Maishi" di Everon, un pan rustico y complica, a impresiona e huesnan cu su anecdota poderoso y profundamente personal. E sabor unico di e pan ta bin di un mescla di tres grano geneticamente relaciona. Esakinan ta maishi, sorgum (maishi rabo) y caña di sucu. E tresnan aki a wordo cultiva historicamente pa nos antepasadonan riba e tera seco di Aruba. E pan ta honra e ingeniosidad y e

resistencia di e pueblo Arubano cu a transforma e kropnan fundamental aki den cuminda y un fuente di bida.



"E premio aki ta profundamente personal. Ta un honor cu ta reconoce no solamente e pan mes, pero tambe e historia y e hendenan tras di dje", Zaida Everon a bisa. "Cu 'Pan di Tres Maishi,' mi kier honra e spirito di mi antepasadonan Arubano, cu a cultiva e tera y a transforma grano den cuminda. Como un bread sommelier certifica, mi mision ta pa conecta hende cu e profundidad increibel di pan; su historia, su aroma, su sabor. E triunfo aki ta permiti mi haci esey riba un tarima global, pruebando cu un pan por ta un instrumento poderoso pa e historia di un pueblo."

Tocante Zaida Everon:
Zaida Everon ta un panadero reconoci, artista culinario, y un di e poco bread sommelier certifica rond mundo. E ta conoci pa su panaderia "T2Pan Sourdough Boutique" y su compromiso ta pa crea pan cu ta nutriente y significante culturalmente. E ta conecta tradicionnan di antepasadonan cu

tecnica moderno, educando otro hende riba e historia profundo y e experencia sensorial di pan.

Tocante e International Baking Industry Exposition (IBIE):
E International Baking Industry Exposition (IBIE) ta e evento principal pa e industria di panaderia den e Hemisferio Occidental, treciendo profesionalnan di rond mundo. E IBIE World Bread Awards ta mustra excelencia y innovacion den e arte di traha pan.

Fuente: https://24ora.com/a-hiba-arte-di-traha-pan-na-alemania-zaida-everon-a-gana-premio-world-bread-award-na-ibie/?utm_source=dlvr.it&utm_medium=facebook&fbclid=IwY2xjawM5PbpleHRuA2FlbQIxMQABHkD0n5F5TXV7hdo54a3BfLuxnuih3ZZXEzY1i_YVYpzpyrQRi9n_Bhsl-oCB_aem_AV1cELXcCBxy9YI1WBp02g